

EISINGER PROFI-LINE EIK 870

BEDIENUNGSANLEITUNG | MODE D'EMPLOI | MANUALE D'ISTRUZIONI



eisinger
SWISS

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise	3
Einbau des Kochfeldes	4
Elektroinstallation des Kochfeldes	6
Technische Kenndaten	7
Glaskeramikkochfeld	10
Bedienung des Kochfeldes	11
Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldungen	20
Reinigung und Pflege des Kochfeldes	23

Sommaire

Consignes importantes	3
Pose de la table de cuisson	4
Installation électrique de la table de cuisson	6
Caractéristiques techniques	7
Table de cuisson vitrocéramique	10
Utilisation de la table de cuisson	11
Fonctions de sécurité et messages d'erreur	21
Nettoyage et entretien de la table de cuisson	23

Indice

Avvertenze importanti	3
Installazione piano cottura	4
Collegamento alla rete elettrica	6
Caratteristiche tecniche	7
Piano cottura in vetroceramica	10
Gestione piano cottura	11
Funzioni di sicurezza e segnalazione errori	22
Pulizia e manutenzione piano cottura	23

Sehr geehrte Kunden

Das Glaskeramikkochfeld ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Für die Verpackung unserer Produkte verwenden wir umweltfreundliche und recyclingfähige Materialien, die biologisch abbaubar sind oder entsorgt werden können. Die Verpackungsmaterialien sind ordnungsgemäß gekennzeichnet. Wenden Sie sich für die Entsorgung des Geräts an ein autorisiertes Entsorgungsunternehmen, damit die Umwelt nicht belastet wird.

Chers clients

La table de cuisson vitrocéramique est conçue pour un usage domestique. Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques et recyclables, biodégradables ou pouvant être jetés aux ordures. Les matériaux d'emballage sont correctement identifiés. Dans un souci de protection de l'environnement, veuillez vous adresser à une entreprise spécialisée pour l'élimination de l'appareil.

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti. Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi «fuori uso» in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung richtet sich an den Endkunden. Sie beschreibt das Gerät und seine Verwendung. Die Anleitung gilt für unterschiedliche Gerätetypen und Modelle, so dass sie Beschreibungen von Funktionen enthalten kann, die in Ihrem Gerät möglicherweise nicht vorhanden sind.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi s'adresse au client final. Il décrit l'appareil et son utilisation. Ce mode d'emploi s'applique à différents types et modèles d'appareil et peut par conséquent contenir des descriptions de fonctions qui n'existent pas sur votre appareil.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Elektroinstallation

Der Anschluss des Geräts erfolgt gemäss den Angaben im Kapitel Elektroinstallation und gemäss den geltenden Vorschriften. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Installation électrique

L'appareil doit être raccordé conformément aux instructions du chapitre installation électrique et aux normes en vigueur. Le raccordement doit obligatoirement être réalisé par un professionnel agréé.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Plaque signalétique

La plaque contenant les données de l'appareil se trouve sur le dessous de l'appareil.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Brandschutz

Aus Brandschutzgründen darf das Gerät nur auf einer Seite an ein höheres Küchenmöbel anstossen, während die andere Seite an ein gleichhohes Küchenelement anschliessen muss.

Protection contre les incendies

L'appareil ne doit être contigu avec un élément de cuisine haut que d'un côté, l'autre côté devant obligatoirement être contigu avec un élément de cuisine de même hauteur.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Der Hersteller ist um die stete Weiterentwicklung seiner Produkte bestrebt. Aus diesem Grund können die in diesem Handbuch enthaltenen Texte und Abbildungen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Le fabricant s'efforce de perfectionner ses produits en permanence. Par conséquent, les textes et illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Wichtige Hinweise

- Einbau und elektrischer Anschluss des Geräts dürfen nur von geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Einige Teile des Geräts heizen sich während des Betriebs auf. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und weisen Sie diese auf die Verbrennungsgefahr hin.
- Erhitztes Öl und Fett entzünden sich leicht. Lassen Sie bei der Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) maximale Sorgfalt walten.
- Die Kochstellen dürfen nicht ohne Kochgeschirr eingeschaltet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
- Das Glaskeramikfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Spitze Gegenstände können die Oberfläche verkratzen.
- Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Induktionsfeld ab, da sich diese erhitzen können.
- Die Zubereitung von Speisen in Kunststoff oder Aluminiumbehältern ist verboten. Stellen Sie keine Kunststoff- oder Aluminiumbehälter auf dem heißen Glaskeramikfeld ab.
- Achten Sie darauf, dass die Stromkabel von anderen Elektrogeräten nicht in Kontakt mit dem heißen Kochfeld kommen.
- Bewahren Sie unter dem Gerät keine temperaturempfindlichen Gegenstände auf (wie z. B. Waschmittel, Sprays etc.).
- Verwenden Sie das Glaskeramikfeld nicht, wenn es Bruchstellen oder Sprünge aufweist. Sollten Sie eine Beschädigung entdecken, so schalten Sie sofort die Stromversorgung des Geräts ab.
- Ziehen Sie bei Störungen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und verständigen Sie den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder Hochdruckreinigungsgeräten.
- Das Gerät wurde gemäss den geltenden Sicherheitsvorschriften konstruiert.
- Dieses Elektrogerät darf nicht von Personen, einschliesslich Kindern, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden oder von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse. Besagte Personen dürfen das Elektrogerät nur unter Aufsicht und Anleitung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Kochfeld darf nicht über Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme eingeschaltet werden.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf, sondern zu einer geeigneten Sammelstelle für die Recyclingung von Elektrogeräten gebracht werden muss.

Durch die ordnungsgemässe Entsorgung des Produkts tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen bei. Durch falsches Entsorgen gefährden Sie Umwelt und Gesundheit. Setzen Sie sich für weiterführende Informationen zur Entsorgung des Produkts mit dem Gemeindeamt, dem lokalen Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Consignes importantes

- La pose et le raccordement électrique de l'appareil doivent être obligatoirement réalisés par un professionnel.
- Certaines pièces de l'appareil chauffent pendant l'utilisation. Tenez les enfants à distance de l'appareil et informez-les sur le risque de brûlure.
- L'huile et la graisse chaudes s'enflamment facilement. Procédez avec la plus grande attention lors de la préparation de plats avec de la graisse ou de l'huile (p. ex. frites).
- Ne jamais allumer les foyers sans casserole.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne pas utiliser la table vitrocéramique comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer la surface.
- Ne pas poser de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table à induction, car ils peuvent chauffer.
- Il est interdit de cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en aluminium. Ne pas poser de récipients en plastique ou en aluminium sur la table de cuisson vitrocéramique chaude.
- Veillez à ce que les câbles d'autres appareils électriques n'entrent jamais en contact avec la table de cuisson chaude.
- Ne pas stocker d'objets sensibles à la température sous l'appareil (p. ex. lessive, sprays, etc.).
- Ne pas utiliser la table de cuisson vitrocéramique si elle présente des fissures ou des cassures. Si vous découvrez un dommage, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- En cas d'anomalie, débranchez la prise de l'appareil et informez le service après-vente.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression.
- L'appareil a été conçu conformément aux prescriptions de sécurité en vigueur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ou des enfants possédant un handicap physique, sensoriel ou mental ou par des personnes ne possédant pas de connaissances ou d'expérience suffisantes. Ces personnes doivent uniquement utiliser l'appareil électrique sous la surveillance et la direction d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas être mise en marche par le biais de minuteries ou systèmes de commande à distance.



Ce symbole figurant sur le produit ou l'emballage indique que le produit ne doit pas être jeté aux ordures ménagères, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques.

En éliminant correctement l'appareil, vous contribuez à la protection de l'environnement et de la santé publique. Une utilisation incorrecte peut mettre en danger l'environnement et la santé. Pour toute information complémentaire concernant l'élimination du produit, veuillez vous adresser à la mairie, au service local de collecte des déchets ou au magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Avvertenze importanti

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vitroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perchè si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vitroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray, etc.).
- Non usare il piano cottura in vitroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Einbau des Kochfeldes

Wichtige Hinweise

- Einbau und elektrischer Anschluss des Geräts dürfen nur von geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Die Beschichtung der Seitenwände des Küchenmöbels, in welches das Kochfeld eingebaut wird, muss mit einem Klebstoff versehen sein, der bis zu 100 °C hitzebeständig ist (andernfalls kann es zu Form und Farbänderungen kommen).
- Das Gerät kann nur in Arbeitsflächen eingebaut werden, die mehr als 600 mm breit sind.
- Nach dem Einbau müssen die beiden Befestigungselemente des Geräts von unten frei zugänglich sein.
- Die Hängeschränke der Küche sind in einer Höhe anzubringen, in der sie die Arbeitsabläufe nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Abzugshaube muss den Angaben in der Montageanleitung der Abzugshaube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 700 mm.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände (siehe Zeichnung) eingehalten werden.
- Der Mindestabstand zwischen der Platte mit dem Kochfeld und der Rückwand ist auf der Zeichnung angegeben.

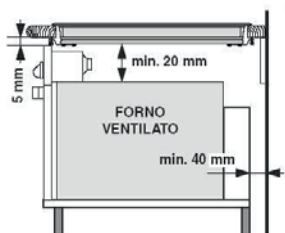
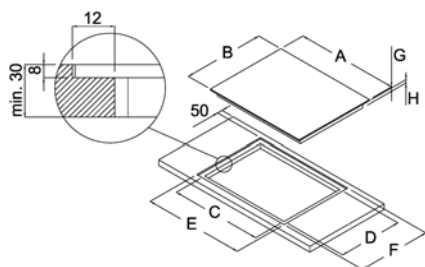
Masse des rahmenschlüssigen

Induktionskochfelds

- Das Kochfeld darf nur in eine Arbeitsplatte mit einer Dicke zwischen 25 und 40 mm eingebaut werden.
- Das Küchenelement unter dem Induktionsherd darf keine Schubladen aufweisen, es muss mit einer Schiene ausgestattet sein, die in einem Abstand von 20 mm von der Unterseite der Arbeitsfläche angebracht sein muss. Der Raum zwischen der Schiene und dem Kochfeld muss frei bleiben.
- Auf der Rückseite des Küchenmöbels muss über die gesamte Breite ein Mindestabstand von 50 mm zur Wand eingehalten werden.
- Unter dem Kochfeld dürfen nur luftgekühlte Öfen eingebaut werden.

Vor dem Einbau des Ofens ist die Rückwand des Küchenmöbels zu entfernen. Des Weiteren muss auf der Vorderseite eine Öffnung von mindestens 5 mm vorhanden sein.

A	870 mm
B	440 mm
C	850 mm
D	420 mm
E	876 mm
F	446 mm
G	5 mm
H	45 mm



(luftgekühlter Ofen)/(four refroidi à l'air)
(forno con raffreddamento ad aria)

Pose de la table de cuisson

Consignes importantes

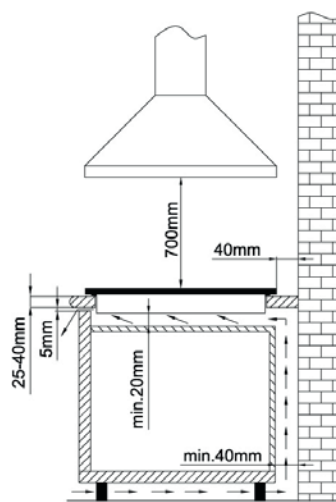
- La pose et le raccordement électrique de l'appareil doivent obligatoirement être réalisés par un professionnel.
- Le revêtement des parois latérales du meuble dans lequel la table de cuisson est intégrée doit être collé avec une colle résistante à la chaleur jusqu'à 100 °C (dans le cas contraire, il peut se déformer ou se décolorer).
- L'appareil ne peut être posé dans des plans de travail de plus de 600 mm de largeur.
- Après la pose, les deux éléments de fixation de l'appareil doivent obligatoirement être accessibles par le bas.
- Les éléments suspendus de la cuisine doivent être fixés à une hauteur à laquelle ils ne gênent pas le travail.
- La distance entre la table de cuisson et la hotte doit être conforme aux indications contenues dans le mode d'emploi de la hotte. La distance minimale s'élève à 700 mm.
- L'utilisation de joints de finition en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson est autorisée si les distances minimales (voir dessin) sont respectées.
- La distance minimale entre le plan de travail portant la table de cuisson et la paroi arrière est indiquée sur le dessin.

Dimensions de la table de cuisson

Dimensions à induction

- La table de cuisson doit uniquement être encastree dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 25 et 40 mm.
- L'élément de cuisine situé sous la table à induction ne doit pas présenter de tiroirs. Il doit être doté d'une glissière devant être placée à une distance de 20 mm du dessous du plan de travail. L'espace entre la glissière et la table de cuisson doit rester libre.
- Une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre la face arrière du meuble et le mur, sur toute la largeur.
- Seuls les fours refroidis à l'air peuvent être posés sous la table de cuisson.

Avant de poser le four, enlever la paroi arrière du meuble et prévoir une ouverture d'au moins 5 mm sur la face avant.



Installazione del piano di cottura

Avvertenze importanti

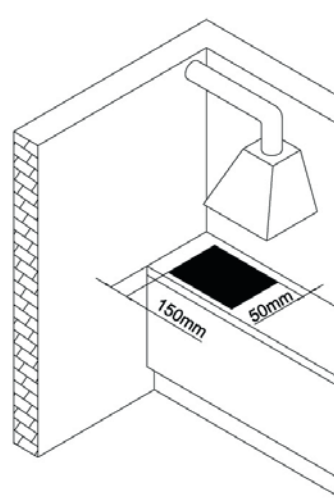
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100 °C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600 mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700 mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purché si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

Misure del taglio pannello cottura

a induzione a incasso

- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20 mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50 mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile. Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5 mm nella parte anteriore.



Anbringen der Polyurethandichtung

Vor dem Einsetzen des Geräts in die Arbeitsplatte muss auf der Unterseite des Kochfelds die mitgelieferte Polyurethandichtung aufgebracht werden.

Der Einbau ohne Dichtung ist verboten!

Die Dichtung wird folgendermassen eingesetzt:

- Schutzfilm von der Dichtung abziehen.
- Dichtung auf der Unterseite der Glasfläche, etwa 2–3 mm vom Rand, aufkleben.
- Die Dichtung wird entlang des gesamten Rands aufgebracht und darf sich in den Ecken nicht überlagern.
- Während des Anbringens der Dichtung ist unbedingt darauf zu achten, dass die Glasfläche nicht von spitzen Gegenständen zerkratzt wird.

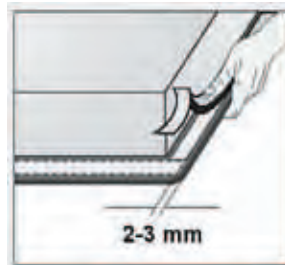
Pose du joint en polyuréthane

Avant de poser l'appareil dans le plan de travail, coller le joint en polyuréthane fourni sur le dessous de la table de cuisson.

Il est interdit de poser la table de cuisson sans joint!

Poser le joint comme suit:

- Enlever la pellicule de protection du joint.
- Coller le joint sur le dessous de la surface en verre, à env. 2–3 mm du bord.
- Poser le joint sur toute la longueur du bord, sans le superposer dans les angles.
- Pendant la pose du joint, faire attention à ne pas rayer la surface en verre avec des objets pointus.



Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso

Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

L'incasso senza la guarnizione è vietato!

La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2–3 mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

Einsetzen des Kochfelds

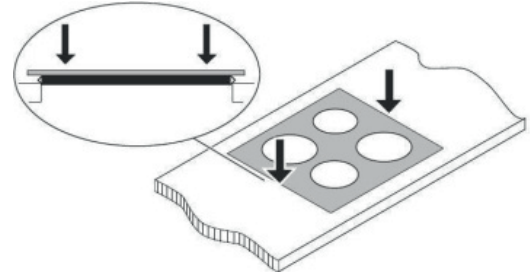
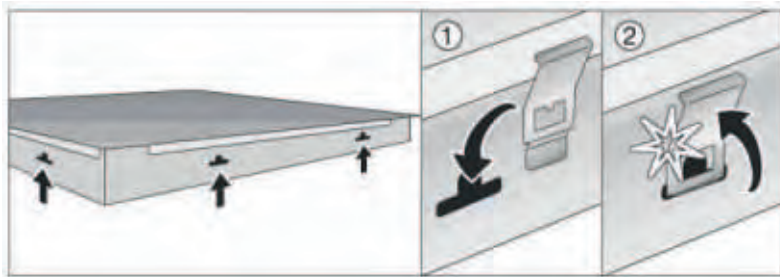
- Halten Sie das Kochfeld vollkommen gerade.
- Schützen Sie die Kanten.
- Schliessen Sie das Elektrogerät an die Spannungsversorgung an (siehe dazu die Anweisungen zum elektrischen Anschluss).
- Setzen Sie die beigelegten Klips ein.
- Setzen Sie das Gerät in die zuvor ausgeschnittene Öffnung ein.
- Pressen Sie das Kochfeld in die Öffnung ein.

Pose de la table de cuisson

- Tenez la table de cuisson à l'horizontale.
- Protégez les bords.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir les consignes concernant le raccordement électrique).
- Mettez les clips fournis en place.
- Posez l'appareil dans l'ouverture préalablement découpée.
- Enfoncez la table de cuisson dans l'ouverture.

Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare la cucina elettrica alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
- Posizionare la cucina elettrica sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



Elektroinstallation des Kochfeldes

- Der elektrische Anschluss muss von einem Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Absicherung des elektrischen Anschlusses muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach dem Öffnen der Leitungsabdeckung zugänglich.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit den Gerätedaten befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes.
- Die Betriebsspannung des Geräts beträgt 220–240 V~ und 380 V.
- Um das Gerät dauerhaft ans Netz anzuschliessen, ist zwischen dem Elektrogerät und der Netzsteckdose eine mehrpolige Unterbrechervorrichtung einzubauen. Diese Vorrichtung muss ein Trennen der Kontakte sicherstellen, wodurch bei einer Überspannung der Kategorie iii eine komplette Abschaltung erfolgt.
- Aus Brandschutzgründen darf das Gerät nur auf einer Seite an ein höheres Küchenmöbel anstossen, während die andere Seite an ein gleichhohes Küchenelement anschliessen muss.
- Nach dem Einbau müssen die isolierten Teile von den stromführenden Teilen getrennt werden, um deren versehentlichen Kontakt zu vermeiden

Grundeinstellung der Schaltflächen

Beim Anschluss an die Stromversorgung wird automatisch eine Grundeinstellung der Schaltflächen vorgenommen, um deren optimale Funktion sicherzustellen. Sämtliche Anzeigen leuchten für einige Sekunden auf. Während der Schaltflächeneinstellung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Bedienfeld befinden. Andernfalls wird die Einstellung unterbrochen, bis die Gegenstände entfernt werden. So lange kann das Kochfeld nicht benutzt werden.

ACHTUNG!

Schalten Sie das Gerät vor jeglichem Eingriff spannungsfrei. Je nach vorhandener Netzspannung ist das Gerät gemäss Stromlaufplan anzuschliessen. Der Schutzleiter (PE) muss an der Erdungsklemme angeschlossen werden.

Das Anschlusskabel ist durch den Sicherungsbügel zu führen, um ein unbeabsichtigtes Verschieben zu vermeiden.

Nach dem Anschliessen sind alle Kochstellen für mindestens 3 Minuten einzuschalten, um deren ordnungsgemässe Funktion zu prüfen.

Anschlussplan

Verwenden Sie für den Anschluss eines der folgenden Kabel:

- Kabel Typ HO5RRF mit gelb/grünen Adern
- Kabel Typ HO7RNF mit gelb/grünen Adern

Installation électrique de la table de cuisson

- Le raccordement électrique doit être réalisé par un professionnel.
- La protection par fusibles du raccordement électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Les bornes sont accessibles après ouverture du couvercle.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.
- La plaque contenant les données de l'appareil se trouve sur le dessous de la table de cuisson.
- La tension d'alimentation de l'appareil s'élève à 220–240 V~ et 380 V.
- Pour raccorder durablement l'appareil au réseau, il faut poser un disjoncteur multipolaire entre l'appareil et la prise électrique. Ce disjoncteur doit assurer une séparation des contacts permettant une coupure totale en cas de surtension de catégorie iii.
- L'appareil ne doit être contigu avec un élément de cuisine haut que d'un côté, l'autre côté devant obligatoirement être contigu avec un élément de cuisine de même hauteur.
- Après la pose, séparer les éléments isolés des éléments conducteurs afin d'éviter un contact involontaire.

Réglage de base des boutons de commande

Au moment du raccordement au secteur, un réglage automatique des boutons de commande est effectué afin de garantir leur fonctionnement optimal. Tous les voyants s'allument pendant quelques secondes. Aucun objet ne doit se trouver sur le panneau de commande pendant le réglage des boutons de commande. Si c'est le cas, le réglage est interrompu jusqu'à ce que les objets soient enlevés. Pendant ce temps, la table de cuisson ne peut pas être utilisée.

ATTENTION!

Avant toute intervention, mettez l'appareil hors tension. L'appareil doit être branché conformément au schéma de câblage en fonction de la tension de secteur disponible. Le conducteur de protection (PE) doit être raccordé à la prise de terre.

Le câble de raccordement doit passer à travers la bride afin d'éviter tout déplacement involontaire.

Après le branchement, mettez tous les foyers en marche pendant au moins 3 minutes afin de vérifier leur fonctionnement.

Plan des bornes

Utilisez l'un des câbles suivants pour le raccordement:

- câble HO5RRF avec conducteurs jaune/vert
- câble HO7RNF avec conducteurs jaune/vert

Collegamento piano cottura alla rete elettrica

- Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio funziona se è collegato a 220–240 V~ e 380 V.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo onnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria iii.
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra.

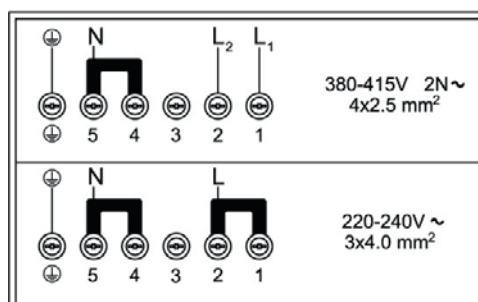
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento

Per il collegamento si possono usare:

- cavi tipo HO5RRF con fili di colore giallo/verde
- cavi tipo HO7RNF con fili di colore giallo/verde



Technische Kenndaten

Caractéristiques techniques

Caratteristiche tecniche

Typ/Type/Tipo	Muster/Sample/Sample
Abmessungen/Dimensions/Dimensioni (mm)	870 x 440
Nennspannung/Tension de secteur/Tensione nominale	220–240 V~ bzw. 380–415 V 2N~, 50/60 Hz
Schalterart/Type de commutateurs/Tipo interruttori	Elektronische Schaltflächen/Boutons de commande électroniques/Sensori elettronici
Kochstellen/Foyers/Zone di cottura (Ø, mm/kW) Vorne links/Devant, gauche/Davanti a sinistra Hinten links/Derrière, gauche/Dietro a sinistra Hinten rechts/Derrière, droite/Dietro a destra Vorne rechts/Devant, droite/Davanti a destra	145, 1,4 (P=2,2) 184 x 220/2,1 (P=3,7) 184 x 220/2,1 (P=3,7) 145, 1,4 (P=2,2)
Gesamtleistung/Puissance totale/Potenza totale (kW)	7,4

P = Maximalleistung

P = Puissance maximale

P = Potenza massima

Funktionsprinzip des Kochfelds

- Die Oberfläche des Kochfelds ist eben und randlos, um Schmutzablagerungen zu vermeiden.
- Das Kochfeld besteht aus hocheffizienten Induktionskochzonen. Die Wärme wird direkt im Boden des Kochgeschirrs und somit genau dort erzeugt, wo sie gebraucht wird – ohne unnötige Verluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch wird im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen, die erhitzt werden müssen, wesentlich weniger Energie verbraucht.
- Die Glaskeramikoberfläche wird nicht direkt erhitzt, sondern erwärmt sich durch die Wärme, die vom Topf abstrahlt. Diese (nach dem Abschalten noch vorhandene) Wärme wird als «Restwärme» bezeichnet. Die Erwärmung auf einem Induktionskochfeld wird durch die Induktionsspule sichergestellt, die sich unter der Glaskeramikoberfläche befindet. Die Spule erzeugt ein gleichmässiges Magnetfeld. Dadurch bilden sich im Boden des (ferromagnetischen) Kochtopfes Wirbelströme, die den Topf erhitzen.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson

- La surface de la table de cuisson est plane et sans bord afin d'éviter les dépôts de saleté.
- La table de cuisson se compose de foyers à induction hautes performances. La chaleur est directement produite dans le fond de la casserole, c'est-à-dire exactement là où on en a besoin, sans pertes inutiles dans la surface en vitrocéramique. Cette méthode consomme par conséquent beaucoup moins d'énergie que les plaques conventionnelles qui doivent être chauffées.
 - La surface en vitrocéramique n'est pas chauffée directement, mais est chauffée par la chaleur dégagée par la casserole. Cette chaleur (encore perceptible après l'extinction des foyers) est appelée «chaleur résiduelle». L'échauffement d'un foyer à induction est assuré par une bobine d'inductance située sous la surface en vitrocéramique et qui génère un champ magnétique régulier, provoquant dans le fond de la casserole (en métal ferromagnétique) des courants de Foucault qui font chauffer la casserole.

Principio funzionamento piano cottura

- La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.
- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
 - La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come «il calore residuo». Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

WICHTIG!

Sollten Sie Zucker oder extrem zuckerhaltige Speisen auf dem Kochfeld verschütten, so sind diese sofort mit einem Schaber zu entfernen – auch dann, wenn das Feld noch heiss ist. So vermeiden Sie die mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche. Reinigen Sie die noch heisse Glaskeramikfläche nicht mit chemischen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.

IMPORTANT!

Si vous faites tomber du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre sur la table de cuisson, éliminez-les immédiatement avec un grattoir, y compris si la table de cuisson est encore chaude. Vous évitez ainsi d'endommager la surface en vitrocéramique. ne pas nettoyer la surface en vitrocéramique encore chaude avec des produits chimiques, car ceux-ci peuvent endommager la surface.

IMPORTANTE!

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perché quest'ultima si può danneggiare.

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Platzieren Sie die Kochtöpfe und Pfannen während des Kochvorgangs in der Mitte der Kochstelle.
- Induktionsgeeignetes Kochgeschirr besteht aus Stahl oder ist stahlbeschichtet oder stahlgeossen. Nicht induktionsgeeignet sind dagegen Stahlpfannen mit Kupfer- oder Aluminiumboden oder Glasgeschirr.
- Bei Verwendung eines Dampfkochtopfes ist dieser zu beaufsichtigen, bis er den richtigen Druck erreicht hat. Nach dem Einschalten arbeitet die Kochstelle mit maximaler Leistung. Danach lässt sich die Leistung je nach den Angaben des Kochgeschirrs herstellere über die entsprechenden Schaltflächen verringern.

Casserolles adaptées à l'induction

- La table à induction fonctionne parfaitement si vous utilisez des casseroles adaptées.
- Les casseroles et poêles doivent être posées au centre du foyer pendant la cuisson.
- Les casseroles adaptées à l'induction sont en acier ou avec revêtement acier. Les poêles en acier à fond en cuivre ou en aluminium ainsi que les casseroles en verre ne conviennent pas à la cuisson à induction.
- Les autocuiseurs doivent être surveillés jusqu'à ce qu'ils atteignent la bonne pression. Après sa mise en marche, le foyer fonctionne à la puissance maximale. Celle-ci peut être réduite en fonction des indications du fabricant de la casserole à l'aide des boutons de commande correspondants.

Pentole adatte per piano cottura ad induzione

- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.

• Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf den Hinweis «Induktions geeignet».

• A l'achat, choisissez impérativement des casseroles et poêles portant la mention «Induction».

• Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota «rende possibile induzione».

Kochstellen/Foyers/Zona cottura	Ø mind. Pfannenboden/mini. fond de la poêle/ min. fondo pentola	Ø max. Pfannenboden/ maxi. fond de la poêle/ max. fondo pentola
Ø 145 mm	Ø 120 mm	Ø 145 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm	Ø 180 mm
Ø 260 mm	Ø 180 mm	Ø 260 mm
184 x 220 mm (Einzelkochstelle/Foyer individuel/Singola)	Ø 115 mm	Ø 180 mm
184 x 220 mm (Einzelkochstelle) mit Kombifunktion (Foyer individuel) avec fonction double zone (Singola) con funzione bridge	Ø 135 mm	Ø 180 mm
184 x 220 mm (Doppelkochstelle) mit Kombifunktion (Foyer double) avec fonction double zone (coppia) con funzione bridge	2 Kochstellen/Foyers/Zone	–
	4 Kochstellen/Foyers/Zone	Ø 330
		380 x 220 mm
		Ø 400 mm

Hinweis:

Nach Aktivieren der Kombifunktion lässt sich die Kochstelle auf zweierlei Arten nutzen:

- mit zwei Kochtöpfen
- mit einem Kochtopf

Bei der Verwendung von Kochgeschirr, das den empfohlenen Maximaldurchmesser überschreitet, dauert das Erwärmen länger, da sich die Hitze vom Mittelpunkt der Geschirrs zu den Rändern hin ausbreitet. In diesem Fall ist auch die Temperaturverteilung sehr ungleichmässig.

Remarque:

Une fois la fonction double zone activée, le foyer peut être utilisé de deux manières:

- avec deux casseroles
- avec une seule casserole

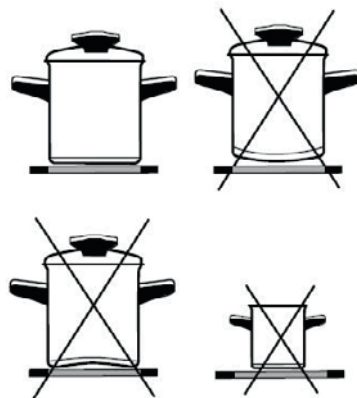
Le chauffage dure plus longtemps en cas d'utilisation de casseroles dont le fond est plus grand que le diamètre maximum recommandé, car la chaleur se répartit en partant du centre de la casserole, vers les bords. Dans ce cas, la répartition de la chaleur est également très irrégulière.

Note:

Quando viene inserita la funzione Bridge, la zona che si crea può essere utilizzata in due modi:

- Con due pentole.
- Con una pentola.

Se si usano pentole più grandi rispetto alla dimensione massima consigliata, il tempo per il riscaldamento sarà più lungo, in quanto il riscaldamento si propagerà dal centro ai bordi della pentola per conduzione, in questo caso anche la temperatura sarà molto disomogenea.



Magnettest

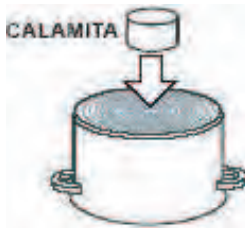
Mit Hilfe eines kleinen Magneten lässt sich leicht feststellen, ob der Pfannenboden magnetisch ist. Verwenden Sie nur Kochtöpfe und Pfannen, an deren Boden der Magnet haften bleibt.

Test magnétique

Vous pouvez aisément vérifier à l'aide d'un petit aimant si le fond de la poêle est magnétique. N'utilisez que des casseroles et poêles dont le fond est magnétique (l'aimant est attiré).

Esperimento con calamita

Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.



Topferkennung

Einer der Vorteile von Induktionsherden ist die Topferkennung. Wenn auf dem Kochfeld keine Töpfe oder solche mit einem kleineren Durchmesser als der des Kochfeldes stehen, kommt es zu keinerlei Energieverschwendung. Nach dem Einschalten des Kochfeldes leuchtet auf dem Bedienfeld das Kochsymbol «u» auf. Wenn Sie innert 10 Minuten nach dem Einschalten einen Topf auf der Kochstelle platzieren, so wird dieser erkannt und die Kochstelle auf den eingestellten Wert erhitzt.

Sobald Sie den Topf von der Kochstelle nehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Die Kochstelle erkennt auch, wenn Sie einen Topf mit kleinerem Durchmesser verwenden und reduziert dementsprechend die Energiemenge zum Erwärmen eines kleineren Topfbodens.

Das Kochfeld wird beschädigt,

- wenn es nach dem Einschalten leer bleibt oder ein leerer Topf darauf abgestellt wird,
- wenn Sie nicht geeignete Töpfe verwenden (beispielsweise mit nicht ebenem Boden oder einem zu kleinen Durchmesser).
- Verwenden Sie keine Tontöpfe, da diese die Glaskeramikoberfläche verkratzen.
- Vor dem Einstellen des Topfes auf dem Kochfeld muss dieses komplett trocken sein, um die Wärme gut zu übertragen und um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Kochen und Braten ferromagnetische Pfannen und Töpfe, also Kochgefäße aus Stahl oder stahlbeschichtetes bzw. stahlgeossenes Kochgeschirr. Nur dann funktioniert das Induktionskochfeld.

Kochstufen

Die Leistung der Kochstellen ist in neun unterschiedliche Kochstufen unterteilt.

Stufe	Anwendung
0	Ausschalten, Nutzen der Restwärme
1–2	Warmhalten von Speisen, Kochen von kleinen Portionen
3	Langsames Garen (fortgesetztes Garen nach starker Erhitzung)
4–5	Langsames Garen von grossen Mengen
6	Anbraten, Rösten von Speisen
7–8	Rösten von Speisen
9	Kochbeginn, Braten
A	Automatische Schnellerwärmung
P	Besonders kräftige Kochstufe für die Zubereitung von grossen Speisemengen

Die Tabelle liefert einige Beispiele für die unterschiedlichen Einstellungen.

Tipps zu Energiesparen

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass sich der angegebene Durchmesser immer auf den Deckel bezieht und somit grösser als der Topfboden ist.
- Dampfkochtöpfe eignen sich besonders zum Energiesparen, da sie auf Grund des hohen Drucks eine kürzere Garzeit benötigen. Wegen der kürzeren Garzeiten bleiben auch Vitamine besser erhalten.
- Achten Sie beim Verwenden eines Dampfkochtopfs darauf, dass immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, da es sonst zu einer Überhitzung kommt, wodurch sowohl der Topf als auch das Kochfeld beschädigt werden können.
- Verwenden Sie immer zum Kochgeschirr passende Deckel.
- Verwenden Sie Topfgrössen, die den Mengen der zubereiteten Speisen entsprechen. Das Kochen mit halbvollen Töpfen ist Energieverschwendung.

Reconnaissance de casserole

L'un des avantages des tables à induction est la reconnaissance de casseroles. En l'absence de casserole sur la table à induction ou en présence de casseroles de diamètre inférieur à celui du foyer, aucune énergie n'est gaspillée. Après la mise en marche de la table de cuisson, le symbole «u» s'allume sur le panneau de commande. Si vous posez une casserole sur le foyer dans les 10 minutes qui suivent la mise en marche, celle-ci est détectée et le foyer chauffe à la température réglée.

Dès que vous enlevez la casserole du foyer, l'alimentation en énergie s'arrête. Le foyer reconnaît également les casseroles de petit diamètre et réduit en conséquence l'énergie consommée pour chauffer le fond de la casserole.

La table de cuisson s'abîme

- si elle reste vide après la mise en marche ou si vous y posez une casserole vide,
- si vous utilisez des casseroles non adaptées (p. ex. avec un fond non plat ou un **diamètre trop petit**).
- N'utilisez pas de casseroles en terre cuite, car celles-ci pourraient rayer la surface en vitrocéramique.
- Avant de poser la casserole sur la table de cuisson, vérifiez que celle-ci est parfaitement sèche afin de garantir une bonne transmission de la chaleur et d'éviter tout endommagement.
- Pour cuire et rôtir, utilisez des poêles et casseroles ferromagnétiques, c'est-à-dire en acier ou à revêtement acier. La table à induction ne fonctionne qu'avec ce type de casseroles.

Puissances de cuisson

La puissance des foyers est divisée en neuf niveaux.

Puissance	Application
0	Eteindre, utiliser la chaleur résiduelle
1–2	Chauffe-plats, cuisson de petites portions
3	Mijoter (poursuite lente de la cuisson après un fort chauffage)
4–5	Cuisson lente de grandes quantités
6	Faire revenir, rissoler
7–8	Rissoler
9	Début de la cuisson, rôtir
A	Chauffage rapide automatique
P	Puissance maximale pour la préparation de grandes quantités

Ce tableau contient quelques exemples pour les différents réglages.

Conseils en économie d'énergie

- Avant d'acheter des casseroles, vérifiez que le diamètre indiqué concerne le couvercle et est supérieur à celui du fond.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en énergie, car ils permettent de réduire le temps de cuisson grâce à la haute pression. Cette réduction du temps de cuisson permet également de conserver les vitamines.
- Veillez toujours à ce que la quantité de liquide dans l'autocuiseur soit suffisante, sous peine de surchauffe et d'endommagement de l'autocuiseur et de la table de cuisson.
- Utilisez toujours les couvercles assortis aux casseroles.
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité d'aliments à préparer. L'utilisation de casseroles remplies à moitié entraîne un gaspillage d'énergie.

Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è il riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura «u». Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il **diametro troppo piccolo**).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vitroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1–2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4–5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostiti, rosolare il cibo
7–8	Cottura per arrostiti il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

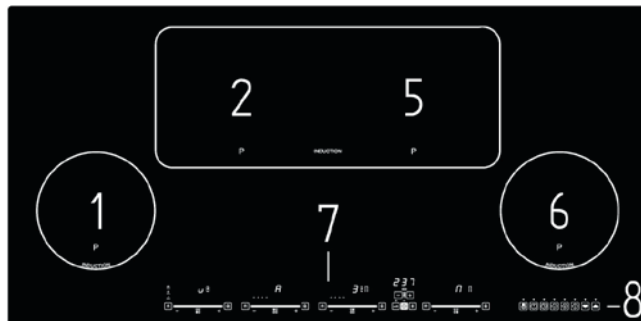
Consigli per il risparmio energetico

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

Glaskeramikkochfeld

Table de cuisson vitrocéramique

Piano cottura in vetroceramica



1. Induktionskochstelle vorne links
2. Induktionskochstelle hinten links
5. Induktionskochstelle hinten rechts
6. Induktionskochstelle vorne rechts
7. Bedienfeld des Kochfelds
8. Bedienfeld der Abzugshaube

1. Foyer à induction avant gauche
2. Foyer à induction arrière gauche
5. Foyer à induction arrière droite
6. Foyer à induction avant droite
7. Panneau de commande de la table de cuisson
8. Panneau de commande de la hotte

1. Zona cottura a induzione anteriore sinistra
2. Zona cottura a induzione posteriore sinistra
5. Zona cottura a induzione posteriore destra
6. Zona cottura a induzione anteriore destra
7. Unità di comando del piano cottura
8. Comando cappa

Bedienelemente

Éléments de commande

Elementi di gestione



- A. Schaltfläche zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds
- B. Pausentaste
- C. Kindersicherung
- D. Zeitschaltuhr (-)
- E. Zeitschaltuhr (+)
- F. Regler
- G. Warmhaltefunktion
- H. Boosterfunktion

- A. Bouton de mise en marche/arrêt de la table de cuisson
- B. Touche Pause
- C. Sécurité enfants
- D. Minuterie (-)
- E. Minuterie (+)
- F. Sélecteur
- G. Chauffe-plats
- H. Fonction Booster

- A. Sensore per accensione/spengimento piano cottura
- B. Sensore impostazione pausa
- C. Sensore per protezione bambini
- D. Sensore (-) timer
- E. Sensore (+) timer
- F. Cursore
- G. Sensore funzione riscaldamento
- H. Sensore funzione Booster

Bedienelemente für die Abzugshaube

Éléments de commande de la hotte

Elementi di gestione per la cappa



- L. Lichtschalter Kochfeld
- M. Lüfter EIN/AUS
- N. Nachlauf (15 Minuten)
- O. Drehzahl Lüfter (Regulierung nach oben)
- P. Drehzahl Lüfter (Regulierung nach unten)
- Q. Extrahohe Lüfterdrehzahl
- R. Tischhaube ab
- S. Tischhaube auf

- L. Eclairage de la table de cuisson
- M. Ventilateur Marche/Arrêt
- N. Marche à vide (15 minutes)
- O. Vitesse du ventilateur (régulation vers le haut)
- P. Vitesse du ventilateur (régulation vers le bas)
- Q. Vitesse maximale du ventilateur
- R. Hotte de table, régulation vers le bas
- S. Hotte de table, régulation vers le bas

- L. Sensore luce per il piano
- M. Sensore ON/OFF ventola
- N. Sensore di postfunzionamento (15 minuti)
- O. Sensore per la regolazione della velocità della ventola (verso l'alto)
- P. Sensore per la regolazione della velocità della ventola (verso il basso)
- Q. Sensore velocità intensiva ventola
- R. Cappa da tavolo verso il basso
- S. Cappa da tavolo verso l'alto

Reglerfunktion

Sélecteur

Funzionamento del cursore



0

Mittlere Leistung/Puissance moyenne/Semivale

Maximale Leistung/Puissance maximale/
Valore massimo

Bedienung des Kochfelds

- Nach dem Einschalten des Glaskeramikkochfelds leuchten (kurzfristig) alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Schaltflächen ausgestattet, die sich einschalten, wenn deren Oberfläche länger als eine Sekunde lang berührt wird.
- Das Aktivieren der Schaltflächen wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Schaltflächen ab (Fehlermeldung )
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber bleibt.

Einschalten der Kochstelle

Drücken Sie mindestens 1 Sekunde lang auf die Schaltfläche (A).
Das Kochfeld ist eingeschaltet und alle Leistungsanzeigen zeigen «0» an.

Utilisation de la table de cuisson

- Après la mise en marche de la table de cuisson vitrocéramique, tous les voyants s'allument brièvement. La table de cuisson est prête.
- La table de cuisson est dotée de boutons électroniques qui s'allument quand vous les touchez pendant plus d'une seconde.
- L'activation des boutons est confirmée par un signal acoustique.
- Ne posez pas d'objets sur les boutons (message d'erreur )
- Veillez à ce que le panneau de commande reste toujours propre.

Mise en marche du foyer

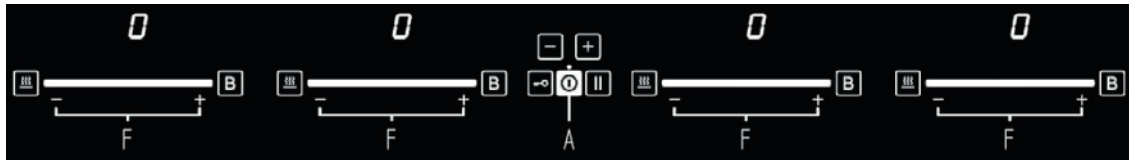
Appuyez pendant au moins 1 seconde sur le bouton (A).
La table de cuisson est en marche et tous les voyants de puissance affichent «0».

Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionare gli oggetti sulla superficie dei sensori (comunicazione di errori )
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

Premere (A) per almeno 1 secondo.
Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza è acceso «0».



Die nächste Einstellung muss innert 10 Sekunden erfolgen. Andernfalls schaltet sich das Kochfeld wieder aus.

Le réglage suivant doit être effectué dans un délai de 10 secondes. Sinon, la table de cuisson s'éteint.

La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Ausschalten der Kochstelle

Nach dem Einschalten des Kochfelds durch Berühren der Schaltfläche (A) kann innert der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstelle ausgewählt werden.

- Durch Berühren und Verschieben des Reglers (F) auf dem Bedienfeld der gewünschten Kochstelle lässt sich eine Kochstufe zwischen 1 und 9 einstellen.

Mit der ersten Berührung wird der Wert am Berührungspunkt eingestellt. Je nach eingestelltem Wert leuchtet über dem Regler die entsprechende Anzahl von Punkten auf. Verschieben Sie den Regler mit dem Finger, um die gewünschte Kochstufe auszuwählen: durch Schieben nach rechts wird der Wert erhöht, durch Schieben nach links verringert sich der Wert. Wenn Sie den Finger vom Regler nehmen, erwärmt sich die Kochstelle bis zur eingestellten Leistung.

Eteindre le foyer

Après avoir mis la table de cuisson en marche en touchant le bouton (A), vous pouvez sélectionner le foyer voulu dans un délai de 10 secondes.

- La puissance de cuisson peut être réglée entre 1 et 9 à l'aide du sélecteur (F) du panneau de commande.

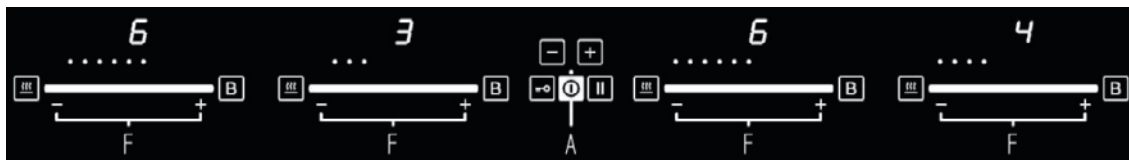
La puissance correspondant à la position de votre doigt est réglée lorsque vous posez votre doigt sur le sélecteur. Le nombre de points correspondant s'allume au-dessus du sélecteur. Déplacez votre doigt sur le sélecteur pour régler la puissance voulue: vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la réduire. Lorsque vous enlevez votre doigt, le foyer chauffe jusqu'à la puissance réglée.

Accensione zone cottura

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore (A) potete nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

- Premendo e scorrendo sul cursore (F), della zona cottura desiderata, viene impostato il livello di cottura da 1-9.

Premendolo per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato. Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: scivolando verso destra, il valore aumenta, scivolando verso sinistra viene ridotto. Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.



Durch mindestens 3 Sekunden währendes Berühren des Reglers wird die Ankochautomatik aktiviert (siehe Kapitel Ankochautomatik).

Le démarrage automatique de la cuisson s'active lorsque vous touchez le sélecteur pendant au moins 3 secondes (voir le chapitre Démarrage automatique de la cuisson).

Se viene premuto, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo riscaldamento veloce automatico).

Ändern der Leistung der Kochstelle

- Durch Berühren und Verschieben des Reglers lässt sich die Leistungsstufe ändern.
- Wenn Sie den Finger vom Regler nehmen, erwärmt sich die Kochstelle weiter bis zum neu eingestellten Leistungswert.

Modifier la puissance du foyer

- Pour modifier la puissance de cuisson, touchez le sélecteur et déplacez votre doigt jusqu'à la puissance voulue.
- Lorsque vous enlevez votre doigt, le foyer continue à chauffer jusqu'à la nouvelle puissance réglée.

Modifica livello di potenza delle zone di cottura

- Toccando il cursore o scivolando sullo stesso, si può modificare il livello di potenza.
- Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura continua a riscaldarsi conforme al nuovo livello di potenza impostato.

Ausschalten des Kochfelds

- Die angewählte Kochstelle muss eingeschaltet sein.
- Durch Berühren des Anfangsregelbereichs (F) wird die Leistung auf «0» gesetzt. Das Ausschalten wird durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.
- Das Kochfeld lässt sich jederzeit durch Berühren der Schaltfläche (A) ausschalten.
- Es ertönt ein akustisches Warnsignal und alle Anzeigen erlöschen – mit Ausnahme derer, die die Restwärme durch den Buchstaben «H» anzeigen.
- Durch Ausschalten des Kochfelds vor dem Garen lässt sich durch Nutzen der Restwärme Energie sparen.

Bedienfeld sperren

Durch Aktivieren der Sicherheitsfunktion lässt sich das Kochfeld sperren.

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Berühren Sie die Schaltfläche (C) für zirka 1 Sekunde, bis die LED über der Taste zu leuchten beginnt. Damit ist die Sperre aktiviert.
- Mit der Sicherheitsfunktion werden alle Schaltflächen vor der versehentlichen Aktivierung geschützt. Davon ausgenommen sind die Schaltflächen (A) und (C).
- Wenn das Kochfeld bei aktiver Sperre ausgeschaltet wird, so bleibt diese bis zum nächsten Einschalten gespeichert.
- Wenn eingestellte Zeitschaltuhren abgelaufen sind, lassen sich die Signaltöne durch Drücken der Tasten (D) oder (E) ohne Aufheben der Sperre abstellen.

Eteindre la table de cuisson

- Le foyer sélectionné doit être en marche.
- Touchez l'extrémité gauche du sélecteur (F) pour régler la puissance sur «0». La désactivation est confirmée par un signal acoustique.
- Pour éteindre la table de cuisson, touchez le bouton (A).
- Un signal acoustique retentit et tous les voyants s'éteignent, sauf ceux de la chaleur résiduelle «H».
- La désactivation de la table de cuisson avant la fin de la cuisson permet d'économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Verrouillage du panneau de commande

La fonction de sécurité permet de verrouiller la table de cuisson.

- La table de cuisson doit être en marche.
- Touchez le bouton (C) pendant environ 1 seconde, jusqu'à ce que la LED au-dessus de la touche s'allume. Le verrouillage est activé.
- La fonction de sécurité protège tous les boutons contre une activation involontaire. Seuls les boutons (A) et (C) ne sont pas verrouillés.
- Lorsque vous éteignez la table de cuisson alors que le verrouillage est actif, celui-ci reste actif jusqu'à la prochaine mise en marche.
- Les signaux sonores indiquant la fin de la minuterie peuvent être désactivés à l'aide des touches (D) ou (E) sans qu'il soit nécessaire de désactiver le verrouillage.

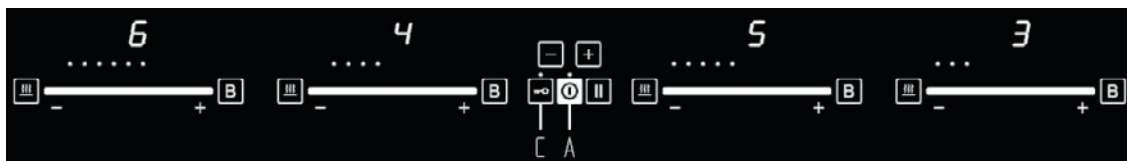
Spegnimento zone cottura

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premendo l'inizio del cursore (F), il livello di potenza viene impostato a «0». un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.
- Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo (A).
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti gli indicatori tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano «H», indicazione del calore residuo.
- Se il piano di cottura viene spento prima della fine della cottura, si può sfruttare il calore residuo, risparmiando così l'energia elettrica.

Bloccaggio dell'unità di comando

Attivando il bloccaggio di sicurezza è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura.

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere (C) per circa 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende, il blocco è attivo.
- Il bloccaggio di sicurezza protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne il sensore (A) e il sensore (C).
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i timer programmati terminano il rispettivo tempo gli allarmi possono essere spenti attivando (D) o (E) senza bisogno di sbloccare il controllo.



Bedienfeld entsperren

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Berühren Sie die Schaltfläche (C) für zirka 1 Sekunde; das Aufheben der Bedienfeldsperre wird durch einen kurzen Signalton angezeigt.

Déverrouillage du panneau de commande

- La table de cuisson doit être en marche.
- Touchez le bouton (C) pendant environ 1 seconde; le déverrouillage du panneau de commande est confirmé par un court signal sonore.

Sbloccaggio dell'unità di comando

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere (C) per circa 1 secondo; il disinserimento viene confermato da un breve segnale acustico.

Pausenfunktion

Die Funktion kann nur dann ausgeführt werden, wenn zumindest eine Kochstelle eingeschaltet ist. Die Pausenfunktion kann auch dann aktiviert werden, wenn bestimmte Fehler an der Kochstelle vorliegen. Die Fehlermeldungen sind dabei ausgeblendet. Auch die Restwärmeanzeige oder Sondermeldungen wie A, P oder «Kochtopf» sind ausgeblendet, da die Pausenfunktion Vorrang hat. Falls während der Pause ein allgemeiner Fehler auftritt, so schaltet die Steuerung ab und beendet die Pausenfunktion.

Fonction Pause

Cette fonction ne peut être activée que si au moins un foyer est en marche. La fonction Pause peut également être activée en présence de certaines erreurs sur le foyer. Les messages d'erreur disparaissent alors. L'affichage de la chaleur résiduelle et les messages spéciaux (A, P ou «Casserole») disparaissent également, la fonction Pause étant prioritaire. En cas d'erreur générale pendant la pause, la commande s'éteint et annule la fonction Pause.

Funzione Pausa

L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona di cottura è in funzione. La pausa può essere attivata anche con errori specifici della zona cottura, l'errore è nascosto; anche l'indicazione del calore residuo, messaggi speciali come A, P o «pentola», sono nascosti, la pausa ha la priorità. Se c'è un errore generico durante la pausa, il controllo si spegne e termina la modalità.

Aktivieren der Pausenfunktion

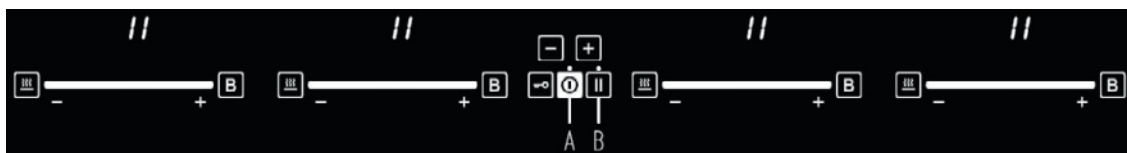
- Berühren Sie die Schaltfläche (B) mindestens 1 Sekunde lang, bis die Led über der Taste zu leuchten beginnt und alle Bedienfelder «ii» anzeigen.

Activation de la fonction Pause

- Touchez le bouton (B) pendant au moins 1 seconde, jusqu'à ce que la Led au-dessus de la touche s'allume et que tous les voyants affichent «ii».

Attivazione della funzione di Pausa

- Premere (B) per almeno 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende e tutti i display mostrano il simbolo «ii»



Während der Pausenfunktion

- Bereits programmierte Zeitschaltuhren werden angehalten und laufen nach Beendigung der Pausenfunktion weiter.
- Das automatische Vorheizen und die Booster-Funktion werden ausgeschaltet.
- Die Berechnung der Restwärme und die Begrenzung der Betriebszeit werden fortgesetzt.
- Die anderen durch LED angezeigten Funktionen (Zeitschaltuhr, Mehrfachkreisläufe etc.) werden je nach Zustand weiter angezeigt.

Die Pausenfunktion dauert maximal 10 Minuten. Wenn die Funktion innerhalb dieses Zeitraums nicht beendet wird, schaltet sich die Steuerung ab. Die Kochstelle kann jederzeit über die Schaltfläche (A) ein- oder ausgeschaltet werden. Dadurch wird die eventuell aktivierte Pausenfunktion beendet.

Unterbrechen der Pausenfunktion

- Berühren Sie die Schaltfläche (B), bis die LEDs über dem Regler der betreffenden Kochstelle aufleuchten.
- Berühren Sie innert der nächsten 10 Sekunden den Regler der beleuchteten Kochstelle und verschieben Sie ihn von links nach rechts.

Die LED über der Pausentaste erlischt und das Kochfeld kehrt in die vor der Pause gewählte Betriebsart zurück.

Wiederherstellen

Mit dieser Funktion lassen sich die zuvor gewählten Einstellungen schnell wieder aufrufen, wenn man beispielsweise durch versehentliches Berühren der Schaltfläche (A) die Bedienung deaktiviert hat. Nach dem Ausschalten bleiben dem Bediener 6 Sekunden zum erneuten Einschalten und weitere 6 Sekunden zum Betätigen der Schaltfläche (B). Die Wiederherstellungsfunktion kann nur dann verwendet werden, wenn mindestens eine Kochstelle eingeschaltet ist (Kochstufe > 0), unabhängig davon, ob die Tastensperre aktiv ist oder nicht.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige «H». Die Kochstelle wird nicht direkt erwärmt, sondern durch die Wärmeabstrahlung des Kochtopfes erhitzt. Nach dem Ausschalten der Kochstelle leuchtet die Anzeige «H» weiter, solange noch Restwärme vorhanden ist, die Sie zum Warmhalten von Speisen oder zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden können. Auch wenn die Anzeige «H» erlischt, ist die Kochstelle noch warm. Achtung! Verbrennungsgefahr!

Powerstufe (Kochstelle mit dem Symbol «P»)

Für schnelles Ankochen können die entsprechend gekennzeichneten Kochstellen mit besonders hoher Leistung betrieben werden. So können Sie dank zusätzlicher Leistung auch grosse Mengen schnell erhitzen. Die Powerstufe bleibt 10 Minuten lang aktiv und wird anschliessend automatisch auf die Kochstufe 9 zurückgeschaltet. Bei aktivierter Powerstufe ist die Leistung der anderen Kochstellen begrenzt. Die Anzeige erfolgt durch das abwechselnde, kurzzeitige Aufleuchten der eingestellten Kochstufe und der auf Grund der aktivierten Powerstufe begrenzten Leistung auf der anderen Kochstelle.

Pendant la fonction Pause

- Les minuteries en cours s'arrêtent et reprennent après l'annulation de la pause.
- Le préchauffage automatique et la fonction Booster s'arrêtent.
- Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation de la durée d'utilisation se poursuivent.
- Les autres fonctions à LED (minuterie, circuits multiples, etc.) continuent à s'afficher selon leur état.

La fonction Pause dure maximum 10 minutes. Si elle n'est pas annulée au bout de ce délai, la commande s'éteint.

Le foyer peut être mis en marche et arrêté à tout moment à l'aide du bouton (A), ce qui entraîne l'annulation éventuelle de la fonction Pause.

Interruption de la fonction Pause

- Touchez le bouton (B) jusqu'à ce que les LED au-dessus du sélecteur du foyer concerné s'allument.
- Dans un délai de 10 secondes, touchez le sélecteur du foyer allumé et déplacez votre doigt vers la droite ou la gauche.

La LED au-dessus de la touche Pause s'éteint et la table de cuisson retrouve son état d'origine avant l'activation de la Pause.

Rétablir

Cette fonction permet de rétablir rapidement les réglages précédents après, par exemple, une désactivation involontaire de la commande avec le bouton (A). Après la désactivation, l'utilisateur dispose de 6 secondes pour remettre la table de cuisson en marche et de 6 secondes supplémentaires pour actionner le bouton (B). La fonction de rétablissement ne peut être utilisée que si au moins un foyer est en marche (puissance > 0), que le verrouillage des touches soit actif ou non.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle «H». Le foyer n'est pas chauffé directement, mais indirectement par la chaleur dégagée par la casserole. Une fois le foyer éteint, le voyant «H» reste allumé tant qu'il reste de la chaleur résiduelle, que vous pouvez utiliser pour maintenir des aliments au chaud ou décongeler des aliments. Le foyer est encore tiède quand le voyant «H» s'éteint. Attention! Risque de brûlure!

Fonction Booster (foyer avec le symbole «P»)

Certains foyers peuvent être chauffés avec une très forte puissance, pour un début de cuisson très rapide. Vous pouvez ainsi chauffer rapidement de grandes quantités. La fonction Booster reste active pendant 10 minutes. Le foyer passe alors automatiquement à la puissance 9. Lorsqu'un foyer fonctionne avec la fonction Booster, la puissance des autres foyers est limitée. Leur voyant alterne alors entre la puissance réglée et la puissance réelle limitée en raison de l'activation de la fonction Booster sur l'autre foyer.

Durante la fonction de Pausa:

- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc...) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

La condizione di pausa può durare per max. 10 minuti. Se lo stato non è terminato entro questo tempo, il controllo si spegne.

La zona di cottura può essere accesa o spenta in qualsiasi momento con il sensore (A), in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.

Interruzione della modalità di Pausa

- Premere (B), si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.

Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

Funzione Richiamo

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo il sensore (A). Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere (B). La funzione di richiamo può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona di cottura (livello di cottura > 0) indipendentemente che sia attivo o meno il blocco tasti.

Indicazione calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo «H». La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo «H» illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti. Quando il simbolo «H» sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

Impostazione cottura particolarmente potente (zona cottura con simbolo «P»)

Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura indicate, l'impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. dopo l'accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9. Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Einschalten der Powerstufe

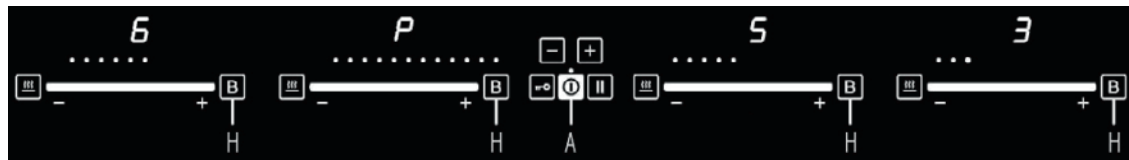
- Die Powerstufe wird durch Berühren der Schaltfläche (H) der gewünschten Kochstelle aktiviert. Auf dem Bedienfeld wird das Symbol «P» angezeigt.

Activation de la fonction Booster

- Pour activer la fonction Booster, toucher le bouton (H) du foyer voulu. Le symbole «P» s'affiche sur le panneau de commande.

Accensione cottura particolarmente potente

- Premere (H) della zona di cottura desiderata, la potenza aggiuntiva di cottura è attiva. Il display mostra il simbolo «P».



Vorzeitiges Ausschalten der Powerstufe

- Den Regler der gewünschten Kochstelle berühren und verschieben: Bis zur «0», wenn die Kochstelle ausgeschaltet werden soll, ansonsten bis zur gewünschten Kochstufe.

Désactivation anticipée de la fonction Booster

- Toucher le sélecteur du foyer concerné et déplacer le doigt: Jusqu'à «0» pour éteindre le foyer ou jusqu'à la puissance voulue.

Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo

- Premere e scorrere sul cursore della zona desiderata: fino ad arrivare a «0» se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.

Ankochautomatik

Nach dem Aktivieren dieser Funktion arbeitet die betreffende Kochstelle je nach eingestellter Leistungsstufe mit maximaler Leistung, um dann automatisch auf die für die jeweilige Kochstufe eingestellte Leistungsstufe zurückzuschalten. Die Ankochautomatik kann für jede Kochstelle und jede Kochstufe eingestellt werden, mit Ausnahme der Kochstufe «9», die immer mit maximaler Leistung arbeitet.

- Berühren Sie für mindestens 3 Sekunden eine beliebige Stelle des Reglers (F) auf dem Bedienfeld der gewünschten Kochstelle. Es erscheint das Symbol «A», das die Aktivierung der Ankochautomatik anzeigt. Die eingestellte Kochstufe zeigt den Wert an, mit dem die Kochstelle am Ende der Ankochautomatik arbeitet.
- Auf dem Bedienfeld werden abwechselnd «A» und die eingestellte Kochstufe angezeigt.

Démarrage automatique de la cuisson

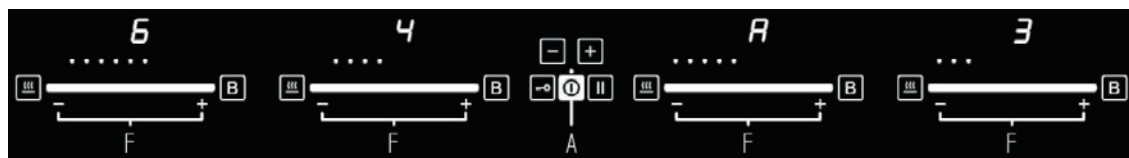
Une fois cette fonction activée, le foyer concerné chauffe à la puissance maximale avant de retourner automatiquement à la puissance réglée. Le démarrage automatique de la cuisson peut être réglé pour chaque foyer et chaque puissance, à l'exception de la puissance «9», qui chauffe toujours à la puissance maximale.

- Touchez un endroit quelconque du sélecteur (F) pendant au moins 3 secondes sur le panneau de commande du foyer concerné. Le symbole «A» s'affiche pour indiquer l'activation du démarrage automatique de la cuisson. La puissance réglée indique la valeur à laquelle le foyer chauffera à la fin du démarrage automatique de la cuisson.
- Le panneau de commande affiche en alternance «A» et la puissance réglée.

Riscaldamento veloce automatico

Se è stata attivata questa funzione, per un certo periodo, che dipende dal livello di potenza scelta, la zona di cottura funzionerà con la potenza massima e poi commuterà automaticamente al livello di potenza scelto della cottura susseguente. Il sistema di cottura automatico può essere inserito su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello «9» dove la potenza è al massimo costantemente.

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore (F) della zona di cottura prescelta. Viene visualizzato il valore «A» che indica l'inserimento del sistema di cottura automatico. Il livello di cottura che viene premuto è il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce.
- Sul display si alternano «A» e il livello di cottura impostato.



Nach Ablauf des in der Tabelle angegebenen Zeitraums wird die Funktion ausgeschaltet und die Anzeige «A» erlischt. Die Ankochautomatik kann jederzeit durch Verändern der Kochstufe deaktiviert werden.

Lorsque la durée indiquée dans le tableau est écoulée, la fonction s'éteint et l'affichage «A» disparaît. Le démarrage automatique de la cuisson peut être désactivé à tout moment par modification de la puissance.

A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e la «A» si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Stufe/Puissance/Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Dauer der Automatikfunktion/Durée de la fonction autom./Durata risc. automatico	48"	1'44"	2'28"	3'12"	4'08"	1'20"	1'68"	2'16"

Kombinieren von Kochstellen

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochstellen mit gleichem Durchmesser und gleicher Leistung steuern. Beide Kochstellen werden gleichzeitig aktiviert und über nur ein Bedienfeld gesteuert.

Foyer double zone

Cette fonction permet de commander deux foyers de même diamètre et de même puissance. Ils sont alors activés en même temps et gérés par le biais d'un seul panneau de commande.

Funzione Bridge

Con questa funzione è possibile gestire due zone di ugual diametro e potenza. Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

Aktivieren der Kombifunktion

Ganz gleich, ob die beiden Kochstellen auf unterschiedlichen Stufen betrieben werden oder auf 0 stehen:

- Berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle des Reglers (F) auf den Bedienfeldern der Kochstellen: – 2 und 5.

Activation du foyer double zone

Que les deux foyers soient réglés sur différentes puissances ou qu'ils soient tous deux éteints:

- Touchez le sélecteur (F) des deux foyers en même temps: – 2 et 5.

Attivazione funzione Bridge

Sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0:

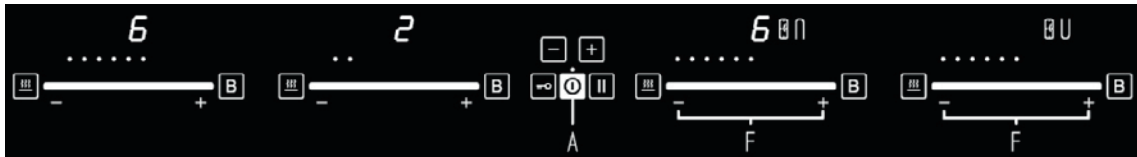
- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (F) delle zone: – 2 e 5.



- Die beiden Kochstellen funktionieren nun gemeinsam und die LEDs rechts der beiden Bedienflächen leuchten. Auf dem Bedienfeld wird die Stufe angezeigt, während die Anzeige der angesteuerten Kochstelle erlischt.
- Wenn diese Funktion aktiv ist, lässt sich die Zeitschaltautomatik einstellen. Die LED leuchtet auf den Bedienfeldern beider Kochstellen. Allerdings ist es nicht möglich, die Powerstufe für beide Kochstellen zu aktivieren.

- Les deux foyers chauffent alors en même temps et les LED situées à droite des deux panneaux de commande s'allument. La puissance s'affiche sur le panneau de commande, alors que l'affichage du foyer sélectionné s'éteint.
- Cette fonction est compatible avec la fonction minuteur. La LED des panneaux de commande des deux foyers s'allume. Par contre, il n'est pas possible d'activer la fonction Booster pour les deux foyers.

- Ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne.
- Quando è attiva tale funzione è possibile impostare il timer, il LED si accenderà vicino a entrambi i display delle zone, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura particolarmente potente.



- Wenn innert der nächsten 10 Minuten auf einer der beiden Kochstellen kein Topf erkannt wird, so schaltet die Kombifunktion automatisch ab. Die nicht verwendete Kochstelle wird ausgeschaltet, während die Kochstelle, auf der ein Topf erkannt wurde, mit der zuvor eingestellten Kochstufe eingeschaltet bleibt.

- Le foyer double zone s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes en l'absence de casserole sur l'un des deux foyers. Le foyer non utilisé s'éteint, alors que le foyer sur lequel une casserole a été détectée reste en marche avec la puissance réglée.

- Se in 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola su uno dei due elementi, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente, l'elemento di cottura scoperto viene spento e l'elemento di cottura coperto rimane come elemento unico di cottura acceso con il livello di cottura impostato.

Deaktivieren der Kombifunktion

- Berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle auf den Bedienfeldern (F) der beiden gekoppelten Kochstellen (genau wie bei der Aktivierung der Kombifunktion). Damit ist die Funktion deaktiviert. Die Bedienfelder der beiden Kochstellen zeigen «0» an und können erneut programmiert werden.

Désactivation du foyer double zone

- Touchez simultanément les panneaux de commande (F) des deux foyers (comme pour activer la fonction double zone). La fonction est désactivée. Les panneaux de commande des deux foyers affichent «0» et peuvent à nouveau être programmés.

Spegnimento funzione Bridge

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (F) delle due zone interessate (stesso procedimento fatto per l'attivazione del Bridge). Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano «0» e possono essere impostati di nuovo.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion dient zum Warmhalten von bereits fertig gegarten Gerichten. Darüber hinaus kann sie zum Auftauen oder langsamen Kochen von Speisen verwendet werden.

Chauffe-plats

Cette fonction permet de maintenir au chaud des plats déjà cuits. Elle peut également être utilisée pour décongeler ou faire mijoter des aliments.

Funzione di Riscaldamento

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati. Questa funzione può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

Aktivieren der Warmhaltefunktion

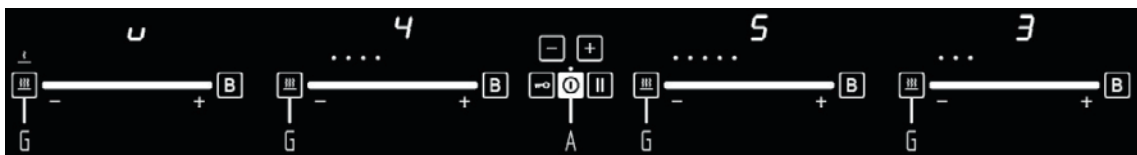
- Berühren Sie die Schaltfläche (G) der betreffenden Kochstelle. Die Funktion wird in der Betriebsart «Auftau» aktiviert und über der Schaltfläche (G) erscheint das entsprechende Symbol.

Activation de la fonction Chauffe-plats

- Touchez le bouton (G) du foyer concerné. La fonction est activée dans le mode «décongélation». Le symbole correspondant s'affiche au-dessus du bouton (G).

Attivazione funzione di riscaldamento:

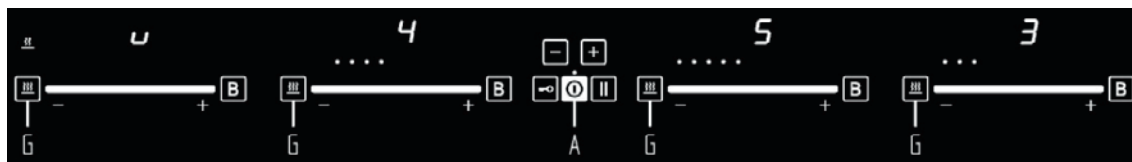
- Premere il sensore (G) della zona di cottura desiderata, la funzione è attiva in modalità «scongelamento», si accende la prima spia sopra il sensore (G).



- Durch erneutes Berühren der Schaltfläche (G) wird die Funktion «Warmhalten» aktiviert und über der Schaltfläche (G) erscheint das entsprechende Symbol.

- Touchez à nouveau le bouton (G) pour activer la fonction «Chauffe plats». Le symbole correspondant s'affiche au-dessus du bouton (G).

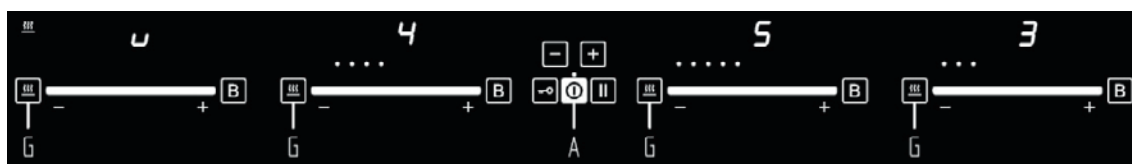
- Se viene premuto nuovamente il sensore (G), si attiva la modalità di «riscaldamento», si accende la seconda spia sopra il sensore (G).



- Wenn Sie die Schaltfläche (G) ein drittes Mal berühren, wird die Funktion «Simmern» aktiviert und über der Schaltfläche (G) erscheint das entsprechende Symbol.

- Si vous touchez une troisième fois le bouton (G), la fonction «Mijoter» s'active et le symbole correspondant s'affiche au-dessus du bouton (G).

- Se viene premuto per la terza volta il sensore (G), si attiva la modalità di «cottura a fuoco lento», si accende la terza spia sopra il sensore (G).



Durch erneutes Betätigen der Schaltfläche wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

La fonction Chauffe-plats s'annule quand vous actionnez une nouvelle fois le bouton.

Se il sensore viene premuto nuovamente, la funzione di riscaldamento si spegne.

Sicherheitsabschaltung

Der kontinuierliche Betrieb der Kochstellen mit maximaler Leistung ist zeitlich begrenzt (siehe nachfolgende Tabelle). Wenn eine Kochstelle durch die Sicherheitsfunktion abgeschaltet wurde, so erscheint auf dem Bedienfeld das Zeichen «0» bzw. «H», solange noch Restwärme vorhanden ist. Zum Ausschalten der Kochstelle schieben Sie den Regler (F) zum Einstellen der Kochstufe ganz nach links.

Coupage de sécurité automatique

Le fonctionnement continu des foyers avec la puissance maximale est limité dans le temps (voir le tableau suivant). Après l'extinction d'un foyer par la fonction de sécurité, «0» ou «H» reste affiché sur le panneau de commande tant qu'il reste de la chaleur résiduelle. Pour éteindre le foyer, déplacez votre doigt vers l'extrême gauche sur le sélecteur (F).

Spegnimento di Sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo «0» o «H», se c'è il calore residuo. La zona cottura può essere spenta scivolando sul cursore (F) verso sinistra per l'impostazione livello cottura.

Stufe Puisse/Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Stunden bis zur Sicherheitsabschaltung/Heures avant la coupure de sécurité automatique/ Ore prima dello spegnimento di sicurezza	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Beispiel: Stellen Sie eine Kochstelle auf die Kochstufe 5 ein und lassen Sie die Kochstelle eine Weile in diesem Betriebszustand. Wenn Sie die Kochstufe nicht verändern, schaltet die Sicherheitsfunktion die Kochstelle nach 4 Stunden ab.

Exemple: réglez le foyer sur la puissance 5 et laissez-le chauffer avec ce réglage. Si vous ne modifiez pas la puissance, la fonction de sécurité éteint le foyer au bout de 4 heures.

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 4 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Beschädigung schützt. Der Überhitzungsschutz arbeitet auf mehreren Ebenen. Wenn die Temperatur der Kochstelle sehr hoch wird, läuft zuerst der zweistufige Lüfter an. Sollte das nicht genügen, so wird die Powerstufe deaktiviert. Dadurch wird die Kochtemperatur einiger Kochstellen gesenkt oder der Überhitzungsschutz wird ausgelöst und schaltet alles ab. Nachdem die Oberfläche abgekühlt ist, steht ihnen wieder die volle Leistung der Kochstellen zur Verfügung.

Protection surchauffe

La table à induction est dotée d'une protection contre la surchauffe, qui protège l'électronique. La protection contre la surchauffe fonctionne sur plusieurs niveaux. Lorsque la température du foyer atteint une valeur très élevée, le ventilateur biétagé se met en marche. Si cela ne suffit pas, la fonction Booster est désactivée. La température de cuisson de certains foyers diminue alors ou la protection surchauffe se déclenche et éteint tout. Vous disposez à nouveau de la puissance maximale des foyers une fois que la surface a refroidi.

Apparecchio di Sicurezza contro Surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

Zeitschaltautomatik

Die Zeitschaltautomatik des Kochfelds erleichtert das Überwachen der Kochzeit.

Zeit einstellen

- Das Kochfeld muss eingeschaltet und die Kochstelle, für die Sie eine Zeit einstellen möchten, muss in Betrieb sein.
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (D) und (E). Auf der Zeitanzeige erscheint «0.00». Auf der rechten Seite des ersten Bedienfelds von links leuchtet das Uhersymbol auf.

Minuteur

Le minuteur de la table à induction facilite la surveillance du temps de cuisson.

Réglage du temps

- La table à induction doit être en marche et le foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur doit être en service.
- Touchez simultanément les boutons (D) et (E). «0.00» s'affiche. Le symbole d'horloge s'allume à droite du premier panneau de commande en partant de la gauche.

Timer

L'orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura.

Accensione orologio

- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente i sensori (D) e (E), nel display del timer compare «0.00» e, si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Zeit einstellen möchten. Die LED leuchtet nur bei eingeschalteter Kochstelle auf.
- Stellen Sie innert 10 Sekunden nach Berühren der Schaltflächen (D + E) die Zeit für die Zeitschaltautomatik durch Berühren der Schaltflächen (D) oder (E) ein.
- Die eingestellte Zeit kann folgendermassen angezeigt werden:
 - in Minuten und Sekunden bis maximal 9 Minuten und 59 Sekunden

- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez régler une durée. La LED ne s'allume que si le foyer est en marche.
- Dans un délai de 10 secondes après avoir touché les boutons (D + E), réglez la durée du minuteur en touchant les boutons (D) ou (E).
- La durée réglée peut être affichée de la manière suivante:
 - En minutes et secondes, jusqu'à maximum 9 minutes et 59 secondes.

- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer. il LED si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di (D + E) impostare il valore del timer agendo sui sensori (D) o (E).
- Il valore del timer può essere visualizzato:
 - in minuti e secondi, fino a 9 min 59 sec;



– in Stunden und Minuten bis maximal 9 Stunden und 59 Minuten; in diesem Fall erscheint unter der Zeitanzeige der Schriftzug «min».

– En heures et minutes, jusqu'à maximum 9 heures et 59 minutes. Dans ce cas, «min» s'affiche sous la durée.

– in ore e minuti, fino a 9 h 59 min. In questo caso si accende la scritta «min» sotto il display del timer.



Die Kochzeit kann für jede Kochstelle individuell eingestellt werden.

La durée de cuisson peut être réglée individuellement pour chaque foyer.

Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni singola zona di cottura.

Ändern der eingestellten Kochzeit

- Die Kochzeit lässt sich während des Betriebs jederzeit ändern.
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (E) und (D).
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Zeit ändern möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt.
- Berühren Sie die Schaltflächen (D) oder (E).
- Wenn die Zeit innert 10 Sekunden nach Berühren der Schaltflächen (E + D) nicht geändert wird, so zählt der Timer weiterhin die zuvor eingestellte Zeit.

Modifier la durée de cuisson réglée

- La durée de cuisson peut être modifiée à tout moment pendant la marche.
- Touchez simultanément les boutons (E) et (D).
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez modifier la durée de cuisson. Le foyer sélectionné est indiqué par la LED sur la droite du panneau de commande.
- Touchez les boutons (D) ou (E).
- Si vous ne modifiez pas le réglage dans les 10 secondes suivant l'actionnement des boutons (E + D), le minuteur conserve la durée réglée auparavant.

Modifica del tempo di cottura impostato

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Agire sui sensori (D) o (E).
- Se il tempo non viene modificato entro 10 secondi dalla pressione del sensore (E + D), il timer continua il countdown precedente all'operazione di modifica.

Restdauer

- Auf dem Bedienfeld wird immer die kürzeste Restdauer angezeigt (das Uhrensymbol auf der rechten Seite des Bedienfelds der betreffenden Kochstelle leuchtet heller als die anderen).
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (E) und (D).
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die Restdauer anzeigen möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt.
- Auf der Zeitanzeige wird die Restdauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

Ausschalten der Zeitschaltautomatik

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochstelle wird abgeschaltet. Der Signalton lässt sich durch Berühren der Schaltfläche (E) oder (D) abstellen. Andernfalls schaltet er nach 2 Minuten automatisch ab.

Ausschalten der Zeitschaltautomatik vor Ablauf der eingestellten Zeit

- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (E) und (D).
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Kochstelle auszuwählen, für die Sie die eingestellte Zeit deaktivieren möchten. Die angewählte Kochstelle wird durch die LED auf der rechten Seite des Bedienfelds angezeigt.
- Berühren Sie die Schaltfläche (D), bis der Wert «0» angezeigt wird.
- Das Uhrensymbol auf der rechten Seite des betreffenden Bedienfelds erlischt und die Zeitschaltautomatik ist deaktiviert.

Erinnerungsfunktion

Die Zeitanzeige kann auch als Erinnerungsfunktion genutzt werden, und zwar auch dann, wenn sie bereits zum Einstellen der Kochzeit verwendet wird.

Einstellen der Erinnerungsfunktion

Bei ausgeschaltetem Kochfeld:

- Berühren Sie zum Einschalten die Schaltfläche (A).
- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (E) und (D), um den Timer zu aktivieren. Auf der Zeitanzeige erscheint «0.00».
- Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, erscheint auf der rechten Seite des Bedienfelds der ersten eingeschalteten Kochstelle das Uhrensymbol.

Temps restant

- C'est toujours le plus petit temps restant qui s'affiche sur le panneau de commande (le symbole d'horloge à droite du panneau de commande du foyer concerné est plus clair que les autres).
- Touchez simultanément les boutons (E) et (D).
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez afficher le temps restant. Le foyer sélectionné est indiqué par la LED sur la droite du panneau de commande.
- Le temps restant pour le foyer sélectionné s'affiche.

Eteindre le minuteur

Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal retentit et le foyer s'éteint. Pour arrêter le signal sonore, touchez le bouton (E) ou (D). Sinon, il s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Arrêt du minuteur avant la fin de la durée réglée

- Touchez simultanément les boutons (E) et (D).
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour sélectionner le foyer pour lequel vous voulez désactiver la durée réglée. Le foyer sélectionné est indiqué par la LED sur la droite du panneau de commande.
- Touchez le bouton (D) jusqu'à ce que la valeur «0» s'affiche.
- Le symbole d'horloge à droite du panneau de commande concerné s'éteint et le minuteur automatique est désactivé.

Fonction de rappel

L'affichage du temps peut être utilisé comme fonction de rappel, même s'il est déjà utilisé pour le réglage du temps de cuisson.

Réglage de la fonction de rappel

Quand la table de cuisson est éteinte:

- Touchez le bouton (A).
- Touchez simultanément les boutons (E) et (D) pour activer le minuteur. «0.00» s'affiche.
- Si un foyer est allumé, le symbole d'horloge s'affiche sur le côté droit du panneau de commande du premier foyer allumé.

Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore (il LED a destra del display della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri).
- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

Disinserimento del timer

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo (E) o (D) oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Disinserimento del timer prima della scadenza del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Premere (D) fino al valore «0».
- Il LED a destra del display della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

Timer come Avvertitore Reminder function

Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

Impostazione avvertitore

Se il pannello di cottura è spento:

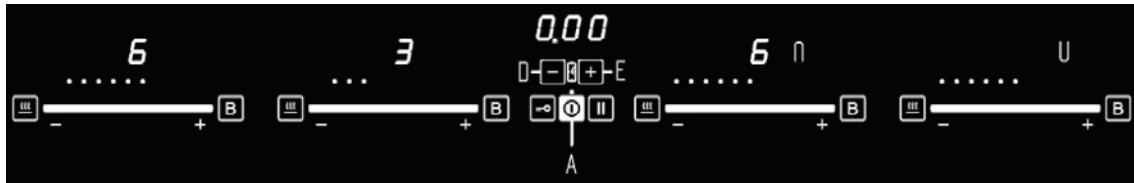
- Premere (A) per accenderlo.
- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D) per attivare il timer. Nel display del timer compare «0.00» e:
- se è attiva qualche zona di cottura: si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Erinnerungsfunktion zu aktivieren. Das betreffende Symbol erscheint zwischen den Schaltflächen (E) und (D).

- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour activer la fonction de rappel. Le symbole concerné s'affiche entre les boutons (E) et (D).

- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si trova tra i tasti (E) e (D).



– Wenn keine Kochstelle eingeschaltet ist, wird das Symbol der Erinnerungsfunktion eingeblendet.

- Die eingestellte Zeit wird durch Berühren der Schaltflächen (E) oder (D) angezeigt.

Auch die Erinnerungsfunktion kann entweder in Minuten und Sekunden eingestellt werden oder in Stunden und Minuten.

– Si aucun foyer n'est allumé, le symbole de la fonction de rappel s'affiche.

- Pour afficher la durée réglée, toucher les boutons (E) ou (D).

La fonction de rappel peut être réglée soit en minutes et secondes,

– Se non è attiva nessuna zona di cottura: si accende il LED dell'avvertitore.

- Il valore del timer viene impostato agendo sui sensori (D) o (E). Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi



oder in Stunden und Minuten.

soit en heures et minutes.

o, in ore e minuti.



Abstellen der Erinnerungsfunktion

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der durch Berühren der Schaltflächen (E) oder (D) abgestellt werden kann. Andernfalls schaltet er nach 2 Minuten automatisch ab.

Abstellen der Erinnerungsfunktion vor Ablauf der eingestellten Zeit:

- Berühren Sie gleichzeitig die Schaltflächen (E) und (D).
- Berühren Sie gleichzeitig mehrmals hintereinander die Schaltflächen (D + E), um die Erinnerungsfunktion auszuwählen. Das betreffende Symbol leuchtet auf.
- Berühren Sie die Schaltfläche (D), bis der Wert «0» angezeigt wird. Die Erinnerungsfunktion ist abgestellt.

Désactivation de la fonction de rappel

Une fois le temps réglé écoulé, un signal retentit. Pour l'arrêter, toucher les boutons (E) ou (D). Sinon, il s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes. Arrêt de la fonction de rappel avant la fin de la durée réglée:

- Touchez simultanément les boutons (E) et (D).
- Touchez plusieurs fois simultanément les boutons (D + E) pour sélectionner la fonction de rappel. Le symbole correspondant s'allume.
- Touchez le bouton (D) jusqu'à ce que la valeur «0» s'affiche. La fonction de rappel est désactivée.

Spegnimento avvertitore

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando (D) o (E), oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D + E) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si illumina.
- Premere (D) fino al valore «0». L'avvertitore è disattivato.

Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldungen

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Anleitung
E03 + Dauerton, oder 	Dauerhafte Betätigung der Schaltflächen (TASTEN) für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch das Vorhandensein von Gegenständen oder Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld.	Entfernen der Gegenstände und/oder Flüssigkeit sowie Reinigen der Glasoberfläche. Sollte das Problem weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E21	Die Steuerung hat sich wegen Überhitzung abgeschaltet, um eine Beschädigung der Elektronik zu vermeiden.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E22	Störung der Steuercarte für die Schaltflächen oder Versorgungsspannung des Bedienfelds ausserhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E20	Speicherstörung des Mikrocontrollers.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E36	Kurzschluss im Temperaturfühler des Bedienfelds.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E31	Konfigurationsstörung der Induktionsmodule.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E47	Kommunikationsstörung zwischen dem Bedienfeld und einem oder mehreren Induktionsmodulen.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E2	Überhitzung der Spulen in einem oder mehreren Induktionsmodulen auf Grund nicht ordnungsgemässer Bedienung oder wegen dem Ausfall eines Kühllüfters.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
EA	Fehler auf der Leistungskarte. Bauteil defekt.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
U400	Überspannung im Sekundärkreis (Spannung im Primärkreis > 300 V). Das Bedienfeld schaltet nach 1 Sekunde ab und es ertönt ein Dauerton. Mögliche Gründe: Versorgungsspannung zu hoch. Kochfeld nicht korrekt an das Versorgungsnetz angeschlossen.	1) Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers. 2) Wenden Sie sich an einen Elektrofachmann, um die Hauselektrik prüfen zu lassen.
E5	Filterstörung auf der Leistungskarte.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E6	Störung auf der Leistungskarte.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E8	Falsche Lüfterdrehzahl; Fehler am rechten oder linken Lüfter.	Abluft verstopft, zum Beispiel durch Papier. Sollte das Problem weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.
E9	Defekter Temperaturfühler in einem Induktionsmodul.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den Kundendienst eines autorisierten Vertragshändlers.

Fonctions de sécurité et messages d'erreur

Code d'erreur	Description de l'erreur	Instructions
E03 + bip continu, ou 	Actionnement continu des boutons (TOUCHES) pendant plus de 10 secondes dû à la présence d'objets ou liquides sur le panneau de commande.	Enlevez les objets et/ou le liquide et nettoyez la surface en verre. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E21	La commande s'est éteinte suite à une surchauffe afin d'empêcher tout en-dommagement de l'électronique.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E22	Défaut de la carte de commande des boutons de commande ou tension d'alimentation du panneau de commande non conforme.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E20	Erreur de mémoire du microcontrôleur.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E36	Court-circuit dans le capteur de température du panneau de commande.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E31	Erreur de configuration des modules à induction.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E47	Erreur de communication entre le panneau de commande et un ou plusieurs modules à induction.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E2	Surchauffe des bobines dans un ou plusieurs modules à induction en raison d'une mauvaise manipulation ou d'une panne d'un ventilateur.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
EA	Erreur sur la carte de puissance. Composant défectueux.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
U400	Sur-tension dans le circuit secondaire (tension dans le circuit primaire > 300 V). Le panneau de commande s'éteint au bout d'une seconde et un signal continu retentit. Causes possibles: tension d'alimentation trop élevée. table de cuisson mal raccordée au réseau d'alimentation.	1) Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur. 2) Veuillez vous adresser à un électricien professionnel afin de faire vérifier le système électrique de la maison.
E5	Erreur de filtre sur la carte de puissance.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E6	Erreur sur la carte de puissance.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E8	Vitesse du ventilateur incorrecte; erreur sur le ventilateur de droite ou de gauche.	Evacuation bouchée, p. ex. par du papier. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.
E9	Capteur de température défectueux dans un module à induction.	Veuillez vous adresser au service après-vente d'un revendeur agréé en indiquant le code d'erreur.

Funzioni di sicurezza e segnalazione error

Codice errore	Descrizione errore	Libretto istruzioni
E03 + suono continuo, oppure 	Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del touch control.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E21	L'unità di controllo si spegne a causa di una sovratemperatura per evitare danni all'elettronica.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E22	Anomalia della scheda di comando, riguardante i sensori di selezione oppure tensione di alimentazione del touch al di fuori del range consentito.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E20	Anomalia della memoria del microcontroller.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E36	Corto circuito nel sensore di temperatura del touch control.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E31	Anomalia nella configurazione dei moduli induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E47	Comunicazione anomala tra touch Control e uno o più moduli induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E2	Sovra-temperatura nelle bobine di uno o più moduli induzione, per uso scorretto del piano cottura o per guasto della ventola di raffreddamento.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
EA	Errore scheda di potenza. Componente guasto.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
U400	Tensione al secondario troppo alta (tens al primario > 300 V). Il touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a: 1) fornitura di tensione elevata, 2) errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione.	1) Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore. 2) Contattare un elettricista per verifica rete domestica.
E5	Anomalia del filtro della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E6	Anomalia della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E8	Errata velocità della ventola; errore della ventola sinistra o destra.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore.
E9	Difetto del sensore di temperatura di un modulo induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.

Reinigung und Pflege des Kochfelds

Die Glaskeramikoberfläche muss nach jeder Verwendung gereinigt werden, da sich jeder Fleck, der nicht entfernt wird, auf der warmen Oberfläche einbrennt.

Verwenden Sie für die tägliche Reinigung einen Spezialreiniger, der einen schmutzabweisenden Film bildet.

Entfernen Sie vor jedem Gebrauch Staubreste von der Glaskeramikoberfläche und Schmutzreste vom Boden des Kochgeschirrs, um das Verkratzen der Kochstellen zu vermeiden (Abb. 1).

Achtung: Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel zum Reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen. Auch aggressive Sprühreiniger oder nicht geeignete Putzmittel können die Oberfläche angreifen (Abb. 1 und Abb. 2).

Nettoyage et entretien de la table de cuisson

La surface en vitrocéramique doit être nettoyée après chaque utilisation, car toutes les taches non éliminées brûlent et s'incrémentent sur la surface chaude.

Pour le nettoyage quotidien, utilisez un produit spécial formant un film antisalissant.

Avant chaque utilisation, enlevez les restes de poussière de la surface en vitrocéramique et les restes de saleté du fond de la casserole afin d'éviter de rayer les foyers (fig. 1).

Attention: n'utilisez pas d'éponges en acier ou de produit à récurer, car ils pourraient rayer la surface. Les produits à pulvériser ou les nettoyeurs non adaptés peuvent également attaquer la surface (fig. 1 et fig. 2).

Pulizia e manutenzione piano cottura

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (fig. 1).

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (fig. 1 e fig. 2).



1



2

Aggressive Reinigungsmittel, Stahlschwämme und verschmutzte Kochgeschirrböden können die aufgedruckten Beschriftungen angreifen (Abb. 2). Kleine Schmutzpartikel lassen sich mit einem feuchten Schwammtuch entfernen. Achten Sie darauf, dass die Böden von Pfannen und Kochtöpfen trocken sind, bevor Sie diese auf dem Kochfeld abstellen (Abb. 3).

Wasserflecken lassen sich mit einer Essiglösung entfernen, die allerdings nicht auf dem Rahmen einiger Modelle verwendet werden darf, da dieser dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel oder Sprühreiniger zum Entfernen von Kalkrückständen (Abb. 3).

Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Schmutzrückständen Spezialreiniger für Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, etwaige Reinigungsmittelrückstände gründlich von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, damit diese nicht verkratzt wird (Abb. 3).

Les nettoyeurs agressifs, éponges en acier et fonds de casseroles encrassés peuvent attaquer les inscriptions (fig. 2). Enlever les petites particules de saleté à l'aide d'un carré vaisselle humide. Les fonds de casseroles et poêles doivent être secs avant d'être posés sur la table à induction (fig. 3).

Les taches d'eau peuvent être supprimées avec une solution de vinaigre, qui ne doit cependant pas être utilisée sur le cadre de certains modèles, car elle leur ferait perdre leur brillant. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou à pulvériser pour enlever les résidus de calcaire (fig. 3).

Pour enlever les résidus coriaces, utilisez un produit spécial pour surfaces en vitrocéramique. Suivez les instructions du fabricant du produit.

Enlevez tous les résidus de produit de nettoyage de la surface en vitrocéramique afin de ne pas la rayer (fig. 3).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (fig. 2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (fig. 3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (fig. 3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo. Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (fig. 3).



3

Hartnäckige oder eingebrannte Schmutzrückstände sind mit dem Schaber zu entfernen. Achten Sie darauf, den Kunststoffgriff des Schabers nicht auf dem heißen Kochfeld abzulegen (Abb. 4).

Verwenden Sie den Schaber mit Vorsicht, damit Sie sich nicht verletzen! Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen (Abb. 5). Zuckerreste sind deshalb sofort mit dem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, selbst dann, wenn diese noch warm ist (Abb. 4).

Supprimer les résidus coriaces ou incrustés à l'aide d'un grattoir vitrocéramique. Ne posez pas la poignée en plastique du grattoir sur la plaque chaude (fig. 4).

Utilisez le grattoir avec précaution pour ne pas vous blesser! Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager durablement la surface en vitrocéramique (fig. 5). Il est par conséquent impératif d'éliminer immédiatement avec le grattoir les restes de sucre, même s'ils sont encore chauds (fig. 4).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (fig. 4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (fig. 5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (fig. 4).



4



5

Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Einfluss auf die Funktion oder Stabilität des Kochfelds. Sie entstehen durch die Verwendung von Kupfer- oder Aluminiumkochtöpfen oder Speiserückständen am Topfboden und sind nur schwer zu beseitigen.

Hinweis: Alle oben aufgeführten Abweichungen sind rein äusserlich und haben keinerlei direkte Auswirkung auf die Funktion des Geräts. Sie können nicht auf Garantie beseitigt werden.

Les changements de couleur de la surface en vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement ou la stabilité de la table à induction. Ils sont dus à l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium ou à la présence de restes de nourriture sur le fond des casseroles et ne peuvent être supprimés qu'avec beaucoup de difficulté.

Remarque: toutes les modifications décrites ci-dessus sont purement esthétiques et n'ont aucune influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas faire l'objet d'une garantie.

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

Franke Küchentechnik AG
Franke-Strasse 2 Postfach
236
CH-4663 Aarburg

Telefon +41 62 787 31 31
Telefax +41 62 787 30 18

info@eisinger-swiss.com
www.eisinger-swiss.com

Franke Technique de Cuisine SA
Franke-Strasse 2
Case postale 236
CH-4663 Aarburg

Tél. +41 62 787 31 31
Fax +41 62 787 30 18

info@eisinger-swiss.com
www.eisinger-swiss.com

Franke Tecnica di Cucina SA
Franke-Strasse 2
Casella postale 236
CH-4663 Aarburg

Telefono +41 62 787 31 31
Telefax +41 62 787 30 18

info@eisinger-swiss.com
www.eisinger-swiss.com